

Slani tart sa sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **170 g**brašna
- **100 g**kukuruznog brašna
- **1 kašica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike** masti
- **80 ml**jogurta

Za nadev:

- **300 g**sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **po ukusu**spanac
- **2**jajeta

Priprema

Priprema fil: Izmrviti sir, dodati pavlaku, jaja i spac sitno iseckan i sve dobro sjediniti.

Sjediniti suve sastojke brašno, so i prašak za pecivo. Potom dodati mast i jogurt pa sjediniti sastojke. Po potrebi dodati još brašna da se dobije fina glatka masa da se ne lepi za ruke. Umešeno testo rastanjiti na debljinu oko 0,5 cm na papir za pecenje. Preneti u tepliju 26 cm i utisnuti uz ivice kalupa testo pa izbočiti testo pa staviti da se malo zapece na 220 stepeni 7-8 minuta.

Potom izvaditi iz rerne, dodati pripremljen fil i ravnomerno rasporediti i nastaviti pecenje još 25 minuta na istoj temperaturi.

Savet